



一気にかぶりつく
楽しさと美味しさを
味わって



THE ONIBUS BURGER (オニバスバーガー)

代表者：富村 修一 T E L : 083-924-1177 営業時間：月・木・金・土 11:00~21:00
所在地：山口市大市町1-16 定休日：水曜日 火・日 11:00~19:00
事業内容：飲食（ハンバーガー）

グルメバーガーとの出会い

ハンバーガーというと大手チェーン店が思い浮かぶと思いますが、私が高校生の頃は佐世保バーガーのような手作りのグルメバーガーを扱う専



外観

門店は山口市内にありませんでした。私がグルメバーガーに出会ったのは、高校を卒業して上京した時でした。ダイニングバーに勤めながら、休日に色々なハンバーガー屋さんを巡るのが楽しみでした。

店長に就任

23歳で山口に戻ると、山口にもハンバーガー専門店ができていました。お客として通っていましたが一時休業に。しばらくしてお店再開のためのスタッフ募集があり、これは自分がやりたいと思いを挙げました。ひと通りのレクチャーを受けた後、店長に就任。製造販売だけでなく、売上管理やメニュー作り、販売促進まで広く経験することができ、いつか自分のお店を持ちたいと思うようになりました。



店内

自らオーナーに

数年経った頃、社長から新事業を展開するためにハンバーガー部門を廃止すると発表がありました。驚きましたが、これまでやってきたお店を無くしたくない、起業のタイミングは今だと思い、社長に自分がオーナーとなって店を引継ぎたいと直談判しました。無理なお願いでしたが社長に了承していただき、そこから急ピッチで開業準備をすることになりました。



人気のオニバスバーガー

開業準備は1ヶ月

オープンまでの期間は約1ヶ月。閉店期間が長いと、この場所にハンバーガー専門店があるという認識が薄れてお客様が離れてしまうと思い、なるべく短くしました。内装や設備はそのまま使えるので良かったですが、一番大変だったのは資金です。急いで商工会議所に相談して融資を受けることができました。また、あきないのまち支援事業補助金（※）を活用できたのも助かりました。オープンした2018年5月、27歳で自分のお店を持つ嬉しさはありましたが不安も大きかったです。

こだわり素材が大集合

当店のハンバーガーは、毎日手ごねしたボリュームのある肉、当店オリジナルのパンとソースなど



作っている時が一番楽しい

こだわり満載です。店名にある「オニバス」は短篇集で用いられるオムニバスの語源で、各素材ができるまでのストーリーが集まったハンバーガーを楽しんで欲しいという思いで付けました。全ての素材と一緒に食べることで更に美味しくなります。ボリュームがありますが、是非かぶりついてください。

山口に根付くお店に

オープンから8カ月。昔は山口を出たいと思っていましたが、今は山口のゆったりとした時間の流れが自分にあっていると感じますし、ここで起業できて良かったなと思っています。最近では月替りメニューを楽しみにされるリピーターやinstagramを見て県外から来るお客様も増えてきました。今後はメニューの幅も広げたいですし、より多くの方に楽しんでもらえるお店になるよう頑張っていきます。



※ あきないのまち支援事業補助金とは
中心商店街（山口市商店街連合会に加盟する商店街）の指定区域にある空き店舗に新規出店される方を対象に、店舗改装費等の1/2を補助するものです（限度額有り）。